

# Chouquettes, *version Thermomix*



Pour une vingtaine de petits choux :

150 g d'eau

80 g de beurre

1/2 CC rase de sel

1 CS de sucre en poudre

120 g de farine

3 œufs

Sucre perlé

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol et régler 4 min / 100°C / V.1.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer 1 min 30 / V.3. A ce stade, la pâte doit avoir apparence d'une pâte sablée.
- Faire tourner le Thermomix à vitesse 5, puis ajouter les œufs, un par un, par l'orifice du couvercle.
- Mixer ensuite 30 sec / V.5.
- Prélever de petites cuillères de préparation, les rouler dans le sucre perlé et les déposer ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, en les espaçant de 2 à 3 cm.
- Cuire au four pendant 15 minutes à 200°C, puis 15 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir sur une grille.

BCT  
Sandra